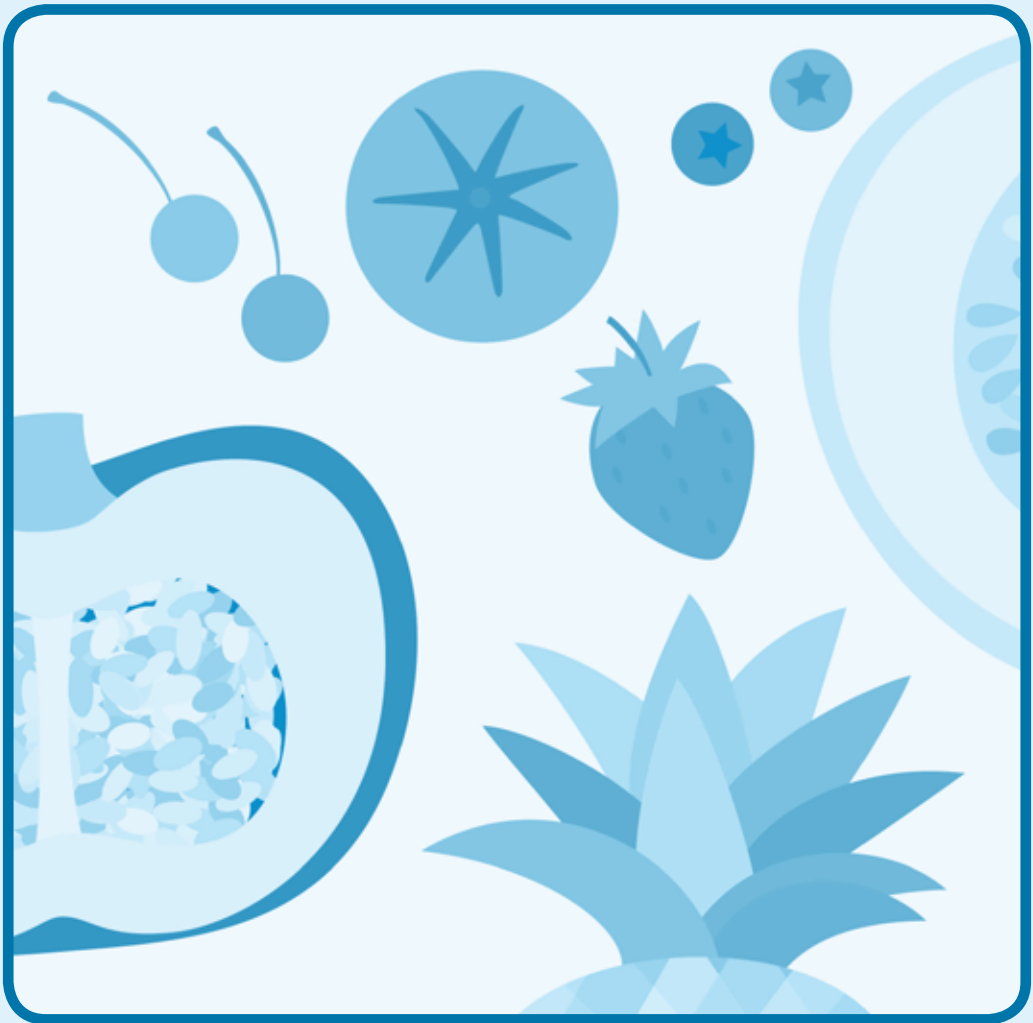
Panasonic

取扱説明書

ファイバーミキサー（家庭用）

品番 MX-X108

保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に**「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

手作りのヘルシーメニューを食卓へ

ミキサー

ブラックハードチタンミクロカッターで、野菜や果物の食物繊維を、より細かくかくはんします

●ジュースやスープを、より細かく滑らかに仕上げます。
●水に溶けない不溶性食物繊維やビタミンなど新鮮な野菜の栄養分を丸ごと摂取できます。

「低速」「高速」の切換で、素材に適したかくはんができます

	でき上がり（特長）	適した素材	メニュー
高速	細かく滑らか	野菜、かんきつ類、かたい果物（りんご、かきなど）	・ファイバージュース（P.12） ・スープ（P.16） ・ミル（P.24） ・お茶ミル（P.30）
低速	適度な食感があり、ふわっとした口あたり	缶詰、バナナ、いちご、ももなどのやわらかい果物	・ミックスジュース（P.13） ・バニラシェイク（P.14） ・ヴィシソワーズ（P.17） ・スイートバーメニュー（P.20）

ミキサーカッターをスイートバーに交換すれば、アイスクリームなどのスイーツが上手にできます

ミル

乾燥した材料の粉砕や、水分の多い材料のすりつぶしができます

●ふりかけなどのドライメニューやマヨネーズ・ドレッシング・白身魚のすりつぶし・離乳食などのウェットメニューづくりに大活躍します。

お茶ミル

専用のお茶ミルコップで、お茶の葉をより細かく粉砕します

●お湯に加えて飲んだり、他の材料に混ぜて、いろいろな料理に使えます。
●さまざまな効用があると言われているお茶のカテキンのほかに、きゅうすで入れるお茶では摂取しにくい不溶性のビタミンＥやカロチン、食物繊維を丸ごととれます。

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

⚠警告

けがを防ぐために

カッターが高速回転します！

- **子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない**
  感電の原因にもなります。
- **運転中にコップふたを開けたり、ミキサーコップの中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない**

感電・発火を防ぐために

- **水につけたり、水をかけたりしない**
  本体内蔵の電気部品に水が入ります。
- **絶対に分解・修理・改造は行わない**
  ➡ 修理（消耗部品の交換は除く）などは販売店にご相談ください。

- **コード・電源プラグを破損するようなことはしない**
  傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
  ➡ 修理は、販売店にご相談ください。
- **コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使わない**
  たこ足配線などで定格を超えると発熱する原因になります。
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**

- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
  ●傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わない。
- **電源プラグのほこりなどは定期的に取る**
  湿気などで絶縁不良の原因になります。
  ➡ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

- **異常・故障時には直ちに使用を中止する**
  （発煙・発火、感電、けがのおそれあり）

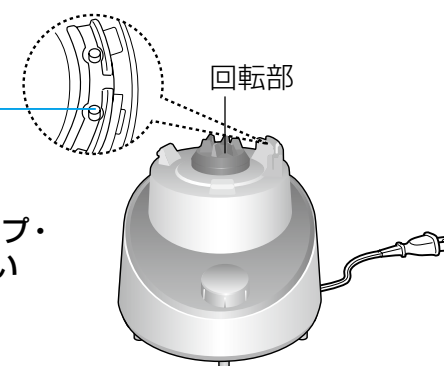
異常・故障例
- ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ●本体が変形したり、異常に熱い。
- ●使用中に異常な回転音がする。
- ●ミキサーコップ・ミルコップ・お茶ミルコップにひび割れなどができた。

➡ すぐに電源プラグを抜いて、販売店に点検・修理を依頼してください

⚠注意

けがを防ぐために

カッター・回転部にご注意を！

- **カッターは鋭利なため、直接手を触れない**
  ●カッターの取り外し、取り付け、お手入れ、保管時は特にご注意ください。
- **保護スイッチを細い棒などで押さない**
  ●保護スイッチを押した状態でスイッチを入れると回転部が回転します。
- **運転中にミキサーコップ・コップふた・ミルコップ・お茶ミルコップの取り付け・取り外しは行わない**
  ●途中で材料を加える場合は、スイッチを切る。

次の点にもご注意を！

- **60℃以上の熱い材料をミキサーコップ・ミルコップ・お茶ミルコップに入れない**
  吹きこぼれによるやけどや、ミキサーコップ・ミルコップ・お茶ミルコップが割れることがあります。
- **ミキサーコップやミルコップに傷が付くような使い方をしない**
  ●市販の氷などのかたい材料を入れない。
  ●金属製のスプーンやへらなどは使わない。割れるおそれがあります。
- **運転中に移動させない**
- **不安定なところで使わない**

取り扱いは電源プラグを抜いてから！

- **スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする**
- **部品の取り付け・取り外し・お手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜く**
  ●カッターの回転が止まってから、ミキサーコップ・ミルコップ台を本体から外す。

感電・発火を防ぐために

- **電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く**
- **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**

各部の名前と扱い方

ミキサー

※ご使用の前に、各部品を洗ってください。（お手入れ P.31）

ミキサーカッター、スイートバーの取り付け、取り外しには 付属の ※カッター着脱ホルダー（P.8）を使う

取り外し

①カッターと着脱ホルダーの▲マークを合わせるように入れる

②矢印方向に回す
※カチッと音がするまで回す

③上に引き上げる
※コップから取り出すときに、ツメを押さえないように注意する
（ツメを押すと、カッターが落下します）

④ツメ（2か所）を押さえて外す
※カッターに注意

取り付け

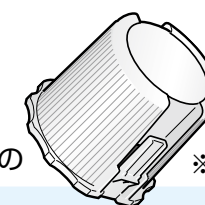
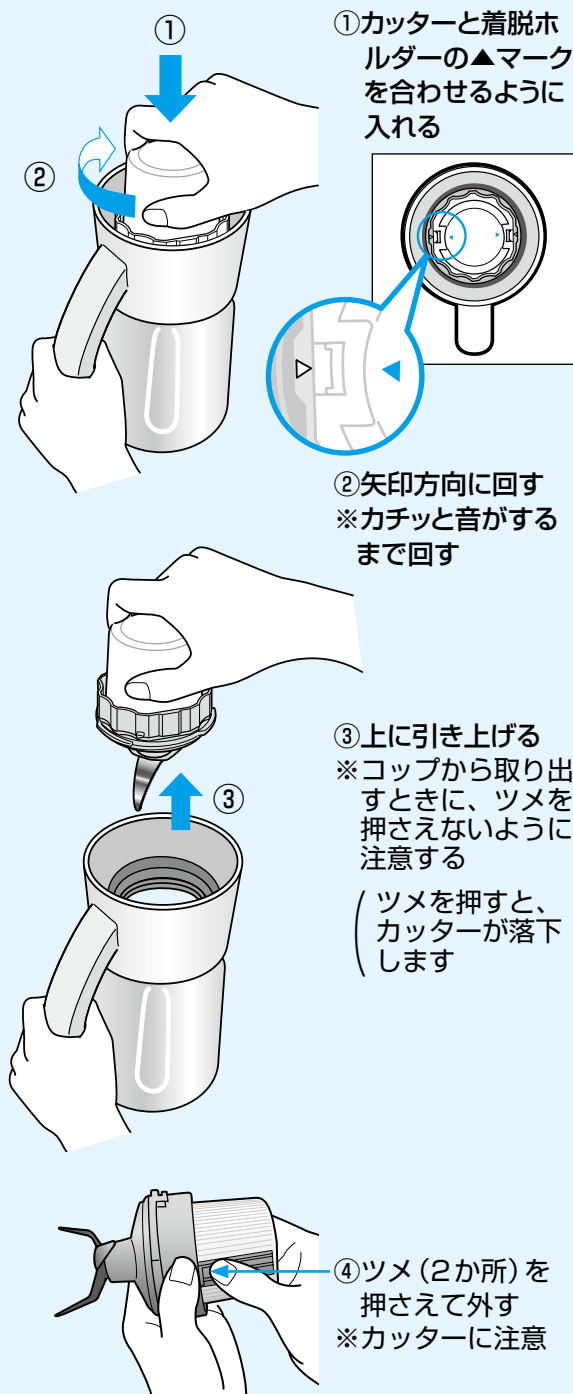
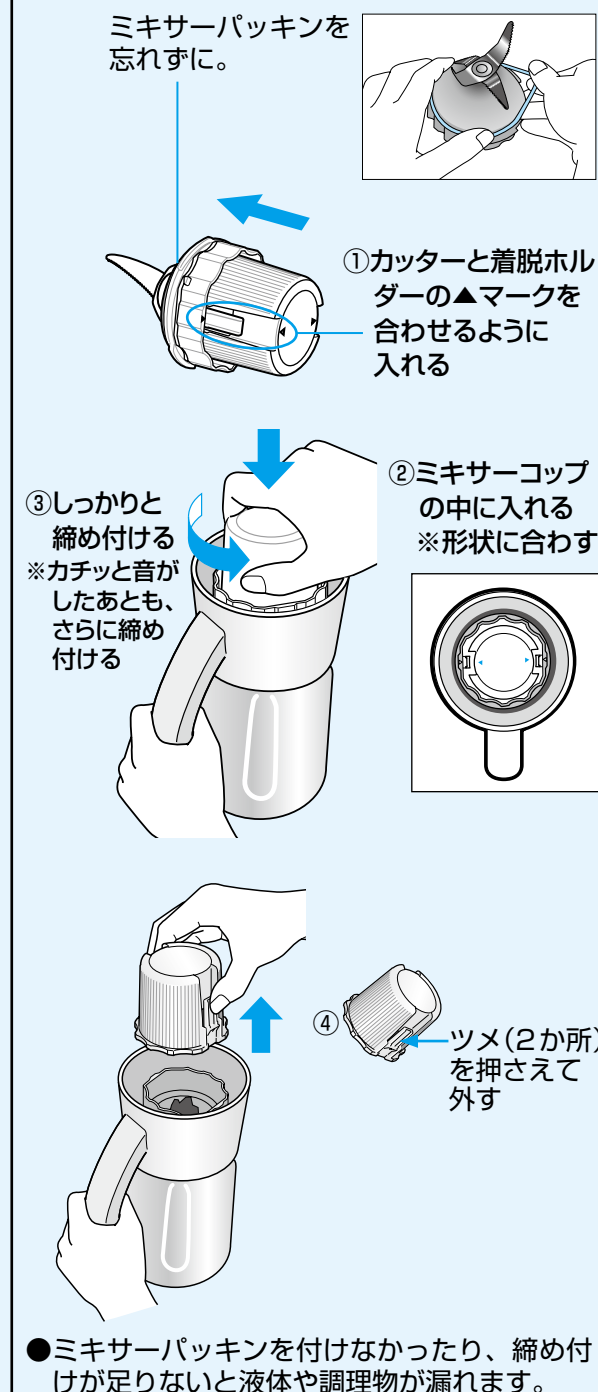
ミキサーパッキンを忘れずに。

①カッターと着脱ホルダーの▲マークを合わせるように入れる

②ミキサーコップの中に入れる
※形状に合わす

③しっかりと締め付ける
※カチッと音がしたあとも、さらに締め付ける

ツメ（2か所）を押さえて外す

●ミキサーパッキンを付けなかったり、締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。

各部の名前と扱い方（続き）

ミキサー

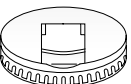
コップふたの

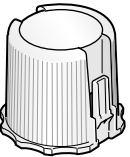
取り外し

取り付け

※コップふたが確実にセットされていないと、安全装置が働き、動きません。

付属品

●**ミルコップふた**（2個）

●**へら付きブラシ**（1本）

●**カッター着脱ホルダー**（1個）

ミル　お茶ミル

ミルコップ（2個）

●ガラス製

※気泡が入っていることがありますが、使用上差し支えありません。

※耐熱ガラスではありません。

お茶ミルコップ

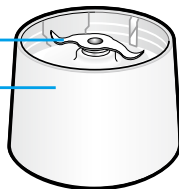
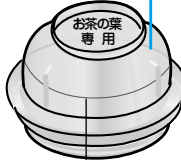
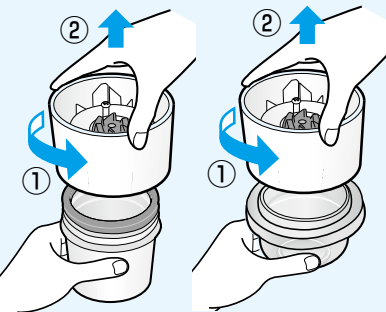
●お茶の葉専用

ミルパッキン（2個）

●ミル専用

ミルカッター

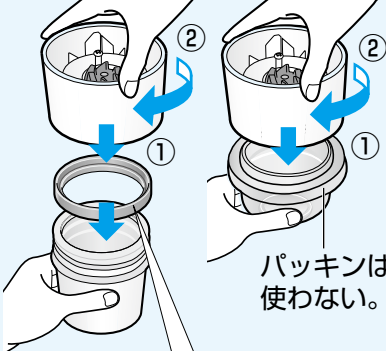
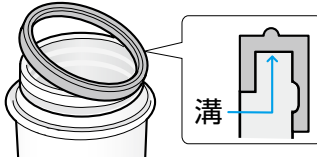
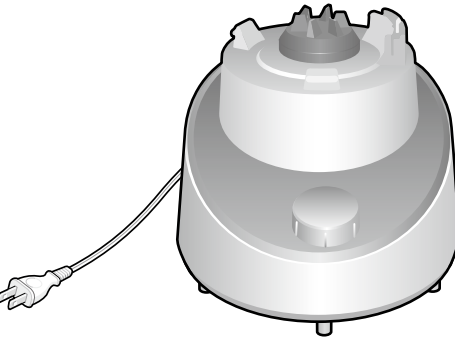
ミルコップ台

●ミル・お茶ミル専用

分解

ミルコップ台を回して外す

組み立て

ミルコップ台を回してしっかりと締め付ける

●締め付けが足りないと調理物が漏れます。

●お茶ミルコップが傾いているとカッターでお茶ミルコップが傷付きます。

ミルパッキンは、溝をミルコップのふちに正しくはめ込む。

（正しくはめ込まないと液体が漏れます。）

ミキサーを使う

下ごしらえ

やわらかい材料は 2～3cm 角に切る

かんきつ類（皮をむいて子房に）

りんご（皮をむいてしんを取る）

かたい材料は 1cm 角に切る

にんじんなど（皮をむく）

（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

葉菜類はよく洗い 2cm 角に切る

- 特にこまつ菜などはよく洗う。
- ケールは茎の太い部分を取る。

ミキサーコップに材料を入れる　※ミキサーカッターが付いているか確認してください

必ずやわらかいものから入れる。
（角氷・かたいものを先に入れると、カッターに引っ掛かって、運転が止まりやすくなります。）

①液体（水・牛乳など）

②やわらかい果物・野菜類

③かたい野菜類（にんじんなど）

④角氷

カッターやミキサーコップ破損、モーター故障の原因になります。

- **市販の氷**（大きく、かたい）
- **かたいもの**
  乾燥大豆
  穀類、うこん
  乾物（じゃこ・干しえびなど）類
  冷凍した食材（野菜や果物など）
  …など
  ※かきやプラムなどはかたい種を取り除いてください。
- **肉・魚類**

- **粘りけの強いもの・水分の少ないもの**
  流動食づくり・ゆでたじゃがいも・とろろいも
  …など

お願い

- 各メニューの 1 回に作れる量を守る。
  （量が少ない場合は、材料がふたに飛び散ることがあります。）
- かき氷以外は、必ず液体や水分の多い材料を入れてかくはんする。
  （液体がないと、空回りしてうまくできません。）
- 連続して使うときは4分ごとに、2分以上休ませる。
  （故障の原因になります。）
- 空運転をしない。
  （故障の原因になります。）
- 氷は、家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角（約15g）以下の角氷を使う。
  （大き過ぎたり市販の氷を使うと、故障の原因になったりミキサーコップが割れる恐れがあります。また、かき氷は角氷が小さすぎると、うまくかくはんできません。）

かくはんする

1 コップふたをし（P.8）本体にセットする

①▲▼マークを合わせて置く

②止まるところまで回す

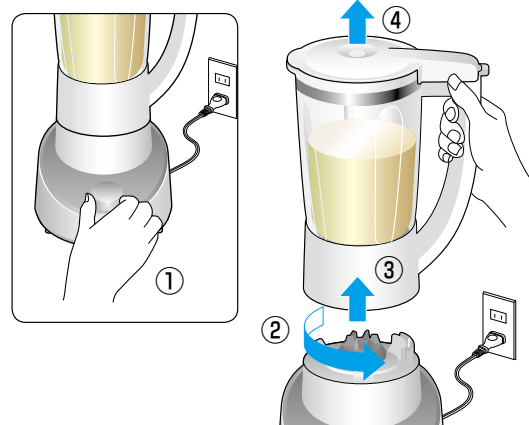
※本体にセットできないときは

回転部を少し回転させてからセットし直してください。

2 電源プラグを差し込み ふたを押さえながらスイッチを「高速」または「低速」に合わす

※ふたを押さえていないと、材料や氷などが飛び出すことがあります。

3 スイッチを「切」にし 本体から外して ふたを外し（P.8） 調理物を取り出す

（かき氷の取り出し方P.15）

使用後は 電源プラグを抜いてすぐにお手入れしてください

カッターが空回りしてうまくできないとき

①スイッチを「切」にし、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。
②へらなどでかき混ぜる。
③本体に載せ、もう一度スイッチを「高速」または「低速」に合わす。
- 直らないときは、材料を減らす。

異常音や振動が大きいとき

- スイッチを「切」にし、材料を減らす。
  ※ミキサーカッターのミキサーコップへの締め付けも確認してください。

運転が止まったとき

- スイッチを「切」にし、材料を半分に減らす。
  （「モーターの保護装置について」P.33）
  ※かき氷は、カッターに氷が引っ掛かって運転が止まりやすくなります。
  いったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

ファイバージュース

各3～4人分

- ミキサーカッターを使う。
- 記載量の配合を目安に、最大容量（約1,000ml）以下で作る。
  ただし、牛乳を使ったメニューは、約800mlの目盛り（最大目盛りの１つ下）以下で作る。
  （泡立ちやすく、あふれ出ることがあります。）
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- 「高速」「低速」の使い分けは2ページ参照。
- 「低速」に適したジュースでも、滑らかでさらっとした口当たりに仕上げたい場合は「高速」で作る。
  （かくはん時間は記載より5～10秒ほど短めにする。）
- 「高速」に適したジュースを「低速」でかくはんすると、口当たりが悪くなることがあります。
  「高速」でかくはんし直すと滑らかになります。
- エネルギー（カロリー）は１人分の目安。

ケール・りんごジュース

17kcal

①水………… 250ml
②りんご…… 中½個（100g）
③ケール……… 50g
④角氷… 75g（5個）

「高速」で約2分かくはん

にんじん・りんごジュース

57kcal

①牛乳……… 200ml
②水………… 100ml
③りんご…… 中½個（100g）
④にんじん … 中½個（100g）
⑤角氷… 75g（5個）

「高速」で1分30秒～2分かくはん

黒酢みかんジュース

①黒酢…… 大さじ１
②はちみつ… 大さじ½
③みかん…… 中4個（400g）
④角氷…75g（5個）

55kcal

「高速」で1分30秒～2分かくはん

フルーツ豆乳

①豆乳……… 300ml
②グレープフルーツ …… ½個（100g）
③もも……………１個（200g）
④角氷… 75g（5個）

77kcal

「高速」で40～60秒かくはん

トマト・オレンジジュース

42kcal

①水………… 100ml
②トマト………大１個（150g）
③オレンジ……中１個（200g）
④砂糖……… 大さじ2
⑤角氷… 75g（5個）

「高速」で30～40秒かくはん

おいしく飲むためには

新鮮な材料を使い、作りたてを飲む！
時間がたつと、栄養価・色・味ともに本来の魅力が減ってしまいます。
作り過ぎたときは、ヨーグルトやはちみつなどを加えて製氷皿に入れて凍らすと、ひと口シャーベットに変身します。

味見をして、効能を損なわない程度にアレンジ！
少し甘くするなら、果物を増やしたり、はちみつを少量加えましょう。

栄養価の高い食品を加えてみる！
牛乳・豆乳・プレーンヨーグルト・乳酸飲料などを加えると、栄養価・味ともに充実します。

材料の組み合わせについて

たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（キウィ、パイナップル、メロン、パパイヤなど）と乳製品（牛乳、ヨーグルトなど）を組み合わせたジュースは、時間がたつと苦みが生じます。

※レモンを加えると、苦みが抑えられます。

ストロベリージュース

52kcal

①牛乳……… 150ml
②水……………50ml
③砂糖………大さじ１
④いちご…… 200g（へたを取る）
⑤角氷… 75g（5個）

「低速」で40～60秒かくはん

ミックスジュース

79kcal

①牛乳……… 140ml
②缶詰シロップ ………… 100ml
③みかん果肉（缶詰） ……………… 70g
④もも（缶詰）…１切れ
⑤パイナップル（缶詰） …………………2枚
⑥角氷… 75g（5個）

「低速」で40～60秒かくはん

バナナジュース

①牛乳…… 300ml
②バナナ……… 2本（200g）
③角氷…75g（5個）

93kcal

「低速」で30～40秒かくはん

きな粉入り フルーツヨーグルト

①プレーンヨーグルト …………… 250g
②きな粉… 大さじ2
③はちみつ… 大さじ１
④バナナ…½本（50g）
⑤もも… １個（200g）
⑥角氷…75g（5個）

98kcal

「低速」で40～60秒かくはん

ピーチヨーグルト

67kcal

①プレーンヨーグルト ………………300g
②もも……………１個（200g）
③角氷… 75g（5個）

「低速」で30～40秒かくはん

シェイク・フローズンドリンク・スムージーなど

各3〜4人分

●ミキサーカッターを使う。
●必ず記載量で作る。
　※配合を変えるとうまくできないことがあります。
●材料の番号順にミキサーコップに入れる。
●材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
●カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。（空回りするとき P.11）
●角氷の数は約15gのものを使った場合。
●エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

バニラシェイク

153kcal

①牛乳……… 300ml
②卵黄…………1個分
③砂糖………大さじ3
④バニラアイスクリーム …………… 130g
（スプーンで小さく分けてミキサーコップに入れる）
⑤角氷… 120g（8個）

「低速」で20〜30秒かくはん

バナナシェイク

161kcal

①牛乳……… 220ml
②卵黄…………1個分
③砂糖………大さじ1
④バナナ…1本（100g）
⑤バニラアイスクリーム …………… 170g
⑥角氷… 120g（8個）

「低速」で30〜50秒かくはん

ずんだムース

78kcal

A 粉ゼラチン（湯に溶かすタイプ）……………… 5g
　湯………… 大さじ3
B 牛乳……… 150ml
　砂糖………大さじ3
　枝豆（ゆでてさやから出したもの）…………… 70g
角氷……… 75g（5個）

※冷やし固める器は、側に用意しておく。

1. 下ごしらえ

●Aを合わせて、しっかり溶かしておく。

2. かくはん

●ミキサーコップにBと1を入れて、「低速」で約1分かくはんする。
●氷を1個ずつばらばらになるように加え、「低速」で氷を砕く音がしなくなるまで（30〜40秒）かくはんする。

3. 仕上げ

●すぐに器に注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

※ミキサーコップの中で固まってしまったときはもう一度軽くかくはんしてください。

マンゴー・ヨーグルトムース

60kcal

A 粉ゼラチン（湯に溶かすタイプ）……………… 5g
　湯………… 大さじ3
B プレーンヨーグルト ………… 150g
　砂糖………大さじ1
　マンゴー（缶詰：ひと口大に切る）………… 150g
角氷……… 75g（5個）

※作り方はずんだムースと同じ

「低速」で30秒+30〜40秒かくはん

ブルーベリー・ヨーグルトスムージー

56kcal

①牛乳……… 100ml
②ヨーグルト…100g
③はちみつ…小さじ2
④ブルーベリー（生）……………… 100g
⑤角氷…150g（10個）

※スムージーは野菜や果物を使ったシャーベット状のジュースのことです。

「低速」で20〜30秒かくはん

フローズンオレンジ

51kcal

①オレンジジュース …………… 200ml
②ガムシロップ ……………… 45ml
③角氷 …210g（14個）

「低速」で20〜30秒かくはん

りんごジェラート

67kcal

①白ワイン…大さじ2
②レモン汁…大さじ3
③りんご…… 中¾個（150g）
④砂糖………… 40g

「低速」で40〜60秒かくはんし、冷やし固める

●冷凍庫で冷やし固める途中で、1〜2時間おきにフォークなどでかき混ぜると、空気が含まれてより食感が良くなります。

かき氷

1〜2人分

●ミキサーカッターを使う。
●必ず記載量で作る。
　※多かったり少なかったりするとうまくできません。
●家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角（約15g）の角氷を使う。
　※市販の氷は大きくかためのため、カッターが折れたり、ミキサーコップが割れる原因になります。また氷が小さすぎると、うまくかくはんできません。
●よく凍った氷を使う。
　※溶けかけた氷は、うまくかくはんできません。
●角氷の数は約15gのものを使った場合。
●エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

0kcal

角氷… 150g（10個）
（お好みにより、かき氷用のみつなどをかける。）

「高速」で氷を砕く音がしなくなるまで（約10秒）かくはん

かき氷を作るときのポイント

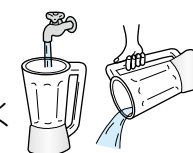
●「フラッシュ」スイッチは使わない。
　※氷が引っ掛かって止まることがあります。
●氷が砕けたらすぐにスイッチを切る。

取り出し方

●かき氷は付属のへらを使い器に移す。

※金属製のへらを使うとミキサーコップに傷が付き、割れるおそれがあります。

続けて氷を作るとき

●かくはんのつどカッター周囲の氷を水で流す。
　※氷が残っているとうまくかくはんできません。

スープ

各3～4人分

●ミキサーカッターを使う。
●必ず記載量で作る。
※量が多いとあふれることがあります。
※配合を変えるとうまくできないことがあります。
●加熱調理した材料は、約60℃以下に冷ましてからかくはんする。
※材料が膨張して吹きこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
●エネルギー（カロリー）は１人分の目安。
●豆乳が苦手な方は生クリームまたは牛乳を使う。

コーンスープ

105kcal

スイートコーン…………… １缶（正味300g）
A　スープ（固形スープ１個を湯で溶く）… 700ml
バター…………………………………… 10g
薄力粉…………………………………大さじ２
B　砂糖・塩・こしょう ……………… 各少々
豆乳…………………………………… 50ml
クルトン………………………………… 適量
（食パンをさいの目に切り、サラダ油で揚げる）

1. かくはん

●スイートコーンと冷ましたAのうち200mlをミキサーコップに入れて、「高速」で約２～４分かくはんする。

2. 調理

●なべにバターを溶かし、薄力粉を加えて弱火で焦がさないようにいためる。
●Aの残りを少しずつ加え、だまができないように手早くかき混ぜる。
●１を加えて煮立たせ、Bで味を調える。

3. 仕上げ

●器に注いで豆乳を流し、クルトンを浮かせる。

108kcal

ほうれん草と米のスープ

ほうれん草（ざく切り） ………………… ½束
たまねぎ（薄切り） ………… 中½個（100g）
米（洗う） ……………………………… 50g
バター…………………………………… 10g
A　スープ（固形スープ１個を湯で溶く）… 700ml
塩・こしょう………………………… 各少々
B ┌豆乳……………………………… 50ml
　└卵黄……………………………… １個

1. 下ごしらえ

●ほうれん草はよく洗い、土を取る。

2. 調理

●なべにバターを入れて、たまねぎをしんなりとするまでいため、ほうれん草を加えてさっといためる。
●米とAを加え、沸騰したら弱火で約20分煮る。

3. かくはん

●２を冷まし（約60℃以下）ミキサーコップに入れて、「高速」で約２～４分かくはんする。

4. 仕上げ

●３をなべに移して煮立たせ、塩、こしょうで味を調える。
●器に注いでよく混ぜ合わせたBを流し入れる。

96kcal

かぼちゃスープ

バター…………………………………… 10g
たまねぎ（薄切り） …………… 中¼個（50g）
かぼちゃ……………………………… 正味250g
（皮と種を取り、２～3cm角に切る）
A　スープ（固形スープ１個を湯で溶く）… 500ml
豆乳…………………………………… 100ml
B　砂糖・塩・こしょう ……………… 各少々
クラッカー（砕いておく） ……………… 適量

1. 調理

●なべにバターを入れてたまねぎをいため、かぼちゃを加えていためる。
●Aを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。

2. かくはん

●１を冷まし（約60℃以下）ミキサーコップに入れて、「高速」で約１分かくはんする。

3. 仕上げ

●２をなべに移して煮立たせ、豆乳を加えてBで味を調える。
●器に注いでクラッカーを浮かせる。

95kcal

ヴィシソワーズ

じゃがいも（薄切り） ……… 中２個（250g）
バター…………………………………… 10g
たまねぎ（薄切り） ………… 中½個（100g）
A　スープ（固形スープ１個を湯で溶く）… 500ml
豆乳…………………………………… 150ml
塩・こしょう………………………… 各少々
あさつき……………………………… 適宜

1. 調理

●じゃがいもは水にさらして水けを切る。
●なべにバターを入れてたまねぎをよくいため、じゃがいもを加えてさらにいためる。
●Aを加え、じゃがいもがやわらかくなるまで弱火で煮る。
（水分がなくならないよう注意する。）

2. かくはん

●１を冷まし（約60℃以下）ミキサーコップに入れて、「低速」で約１分かくはんする。

3. 仕上げ

●あら熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
●豆乳を加え、塩・こしょうで味を調える。
●器に盛り、あさつきを散らす。

※ヴィシソワーズはじゃがいもなどの冷製ポタージュのことです。

スイートバーを使う

バニラアイスクリームを作る 4人分

- ●必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- ●材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- ●材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
- ●ミキサーコップの水分・油分をよくふいてから使う。
  ※水分・油分が混ざると、うまくかくはんできません。
- ●エネルギー（カロリー）は１回分の目安。

スイートバーに付け替え、（P.7）ミキサーコップに材料を入れる

①生クリーム（ホイップ用）…………………… 200ml
②卵黄…………… M寸１個
③牛乳………………… 50ml
④砂糖…………… 大さじ４
⑤バニラエッセンス… 少々

スイートバーは…

アイスクリームなどのスイーツ専用です。
固形材料の切削はできません。

●アイスクリームに混ぜるとき

板チョコ（刻む）
レーズン、ブルーベリー、ゆで小豆など（そのまま）
フルーツ類（1cm角に切る）
目安量：30～50g

●生クリームの泡立てには使わない。

（泡立ちすぎて分離しやすく、うまくできません。）

生クリームについて

- ●ホイップ用をお使いください。
- ●種類によっては早く泡立つものもあります。
  かくはん時間の目安を参考に、様子を見ながらかくはんしてください。
  （中央の穴がふさがり、生地の動きが止まったように見えたら運転を止める。）

■応用

●モカアイスクリーム（265kcal）
バニラアイスクリームの材料に、インスタントコーヒー大さじ２を加えてかくはんする。

●ブルーベリーアイスクリーム（266kcal）
バニラアイスクリームの材料（砂糖は大さじ２に減らす）に、ブルーベリージャム50gを加えてかくはんする。

●チョコアイスクリーム（303～331kcal）
かくはんしたバニラアイスクリームに、刻んだ板チョコ30～50gを加えて約10秒かくはんする。

■ヘルシーアイスクリーム

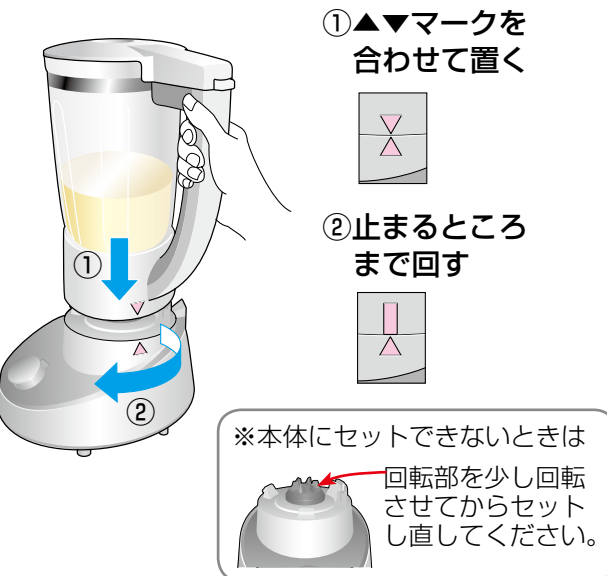
●豆腐アイスクリーム（174kcal）
生クリーム100ml、砂糖大さじ5、プレーンヨーグルト50g、絹ごし豆腐160g（2cm角に切り、30分ほど水切り）をミキサーコップに入れ、約１～２分かくはん。

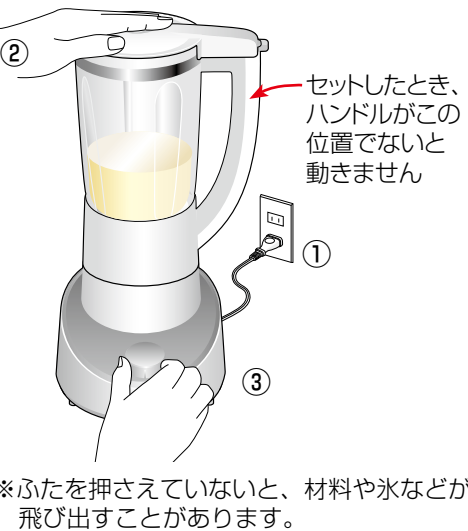
●豆乳アイスクリーム（172kcal）
生クリーム100ml、卵黄１個、豆乳100ml、砂糖大さじ4、プレーンヨーグルト50g、バニラエッセンス少々をミキサーコップに入れ、約１～２分かくはん。

※かくはん後、金属製の容器に入れ冷凍庫で冷やし固める。
約40分後に取り出し、スプーンなどで全体をかき混ぜる。
２～３回繰り返し、３～４時間冷やし固める。

かくはんする

1 コップふたをし（P.8）本体にセットする

※本体にセットできないときは
回転部を少し回転させてからセットし直してください。

2 電源プラグを差し込み ふたを押さえながら スイッチを「低速」に合わせ １～２分かくはんする

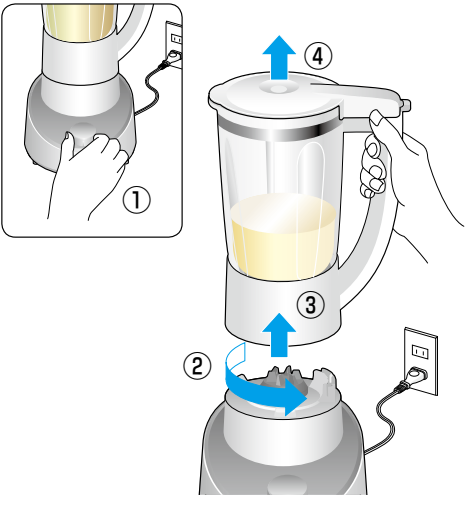
※ふたを押さえていないと、材料や氷などが飛び出すことがあります。

かくはん時間の目安

- ●動物性生クリーム
  １分～１分30秒
- ●植物性生クリーム
  １分30秒～２分

※生地の動きが止まったように見えたら運転を止める。

3 スイッチを「切」にし 本体から外して ふたを外す（P.8）

使用後は 電源プラグを抜いてすぐにお手入れしてください

4 付属のへらでかき出し 金属製の容器などに流し入れ、冷凍庫で ３～４時間 冷やし固める

●冷凍庫で冷やし固める途中で、30～40分おきにスプーンなどでかき混ぜると、空気が含まれてより食感がよくなります。

スイーツいろいろ

3～4人分

- スイートバーを使う。
- 必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 生クリーム・ヨーグルト・豆乳などは、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
- エネルギー（カロリー）は1人分または1個分（1枚分）の目安。

ヨーグルトムース 174kcal

A
- ①プレーンヨーグルト……200g
- ②生クリーム（ホイップ用）……100ml
- ③砂糖……大さじ3（27g）
- ④みかんの缶詰（水けを切る）……80g

B
- 粉ゼラチン（湯に溶かすタイプ）……5g
- 湯……50ml
- レモン汁……小さじ1

1. 下準備
- Bを混ぜ、完全に溶かしておく。

※ふやかして使うタイプのゼラチンを使う場合は、50mlの水でふやかしたあと湯せんにかけ、完全に溶かしてください。

2. かくはん
- Aをミキサーコップに入れて、「低速」で約20～30秒かくはんする。
- 1を回し入れ、さらに10～20秒かくはんする。

3. 仕上げ
- グラスに注ぎ入れ、冷蔵庫で約1時間冷やし固める。

191kcal

ごま豆乳ムース

A
- ①豆乳……150ml
- ②生クリーム（ホイップ用）……100ml
- ③砂糖……大さじ3（27g）
- ④練りごま……大さじ1½（25g）

B
- 粉ゼラチン（湯に溶かすタイプ）……5g
- 湯……50ml

1. 下準備
- Bを混ぜ、完全に溶かしておく。

※ふやかして使うタイプのゼラチンを使う場合は、50mlの水でふやかしたあと湯せんにかけ、完全に溶かしてください。

2. かくはん
- Aをミキサーコップに入れて、「低速」で約30～40秒かくはんする。
- 1を回し入れ、さらに10～20秒かくはんする。

3. 仕上げ
- グラスに注ぎ入れ、冷蔵庫で約1時間冷やし固める。

※お好みできな粉や黒蜜をかけてお召し上がりください。

直径8cmのマドレーヌ型6個分 176kcal

カップケーキ

A
- ①卵……M寸2個（100g）
- ②砂糖……70g
- ③牛乳……大さじ2
- ④バニラエッセンス……少々

B
- 薄力粉……90g
- ベーキングパウダー……小さじ½

無塩バター（溶かしておく）……30g

1. 下準備
- Bを合わせてふるっておく。
- オーブンを180℃に予熱しておく。

2. 生地作り
- Aをミキサーコップに入れて、「低速」で約1分かくはんする。
- Bを加え、溶かしバターを回し入れ、さらに10～30秒かくはんする。
  （粉っぽさがなくなれば止める。）
  ※かくはんしすぎると生地がかたくなります。

3. 焼く
- 型の8分目くらいまで生地を入れ、予熱したオーブンで20～25分焼く。

5～6枚分 90kcal

クレープ

A
- 薄力粉……50g
- 砂糖……大さじ2

B
- 牛乳……150ml
- バター……15g

卵……M寸1個（50g）
バニラエッセンス……少々
バター……適量
生クリーム・フルーツ（飾り用）……適量

1. 下準備
- Aは合わせてふるっておく。
- Bを耐熱容器に入れ、電子レンジ（500W）で60秒ほど加熱し、バターを溶かしておく。

2. 生地作り
- 卵、A、B、バニラエッセンスをミキサーコップに入れて、「低速」で約30～40秒かくはんする。ミキサーコップ内の側面に粉が残っていた場合、へらなどで落とし、再び5秒くらいかくはんする。
- ボウルに移し、そのまま30分以上寝かせる。（寝かすと生地にコシが出て、のびがよくなる）

3. 焼く
- 中火で熱したフライパン（またはホットプレート）にバターを少量溶かし、生地を玉じゃくしの7分目くらいにとって薄く均一に広げ、両面を焼く。
- 焼きあがったら冷まし、お好みで生クリーム、フルーツなどを包む。

ミルを使う

下ごしらえ

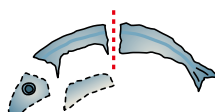
水分のある材料は
フライパンや電子レンジで
水分を飛ばして冷ます

ちりめんじゃこ・桜えび・
大豆など

長い材料は
1cm の長さに切る

乾燥わかめなど

乾燥小魚は
頭と腹わたを取り除き
大きいものは半分に切る

煮干しなど

故障の原因になります。

●かたいもの

うこん・氷砂糖・
黒砂糖・生大豆・
魚の骨、皮、頭
…など

均一にできません。

●ゆで卵・野菜のみじん
切り

カッターに材料が引っ掛かって回りません。

●レーズンなどの水分を抜いた
果物類

●たくあん・肉類など繊維や筋の多いもの

カッターが空回りします。

●水分を加えない野菜のペースト・
肉のすり身

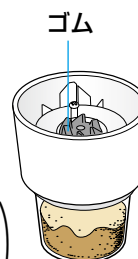
※水分を加えると調理できます。

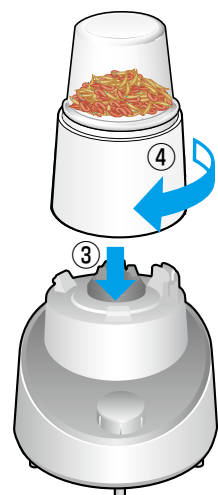
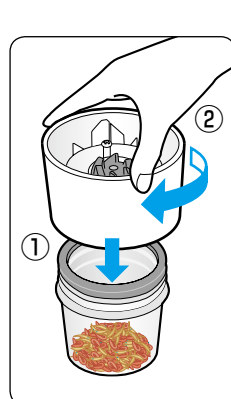
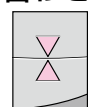
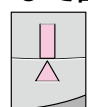
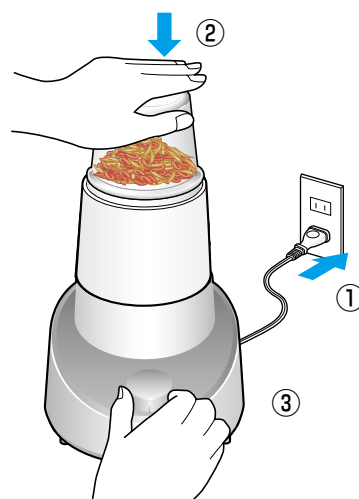
うまく粉砕できません。

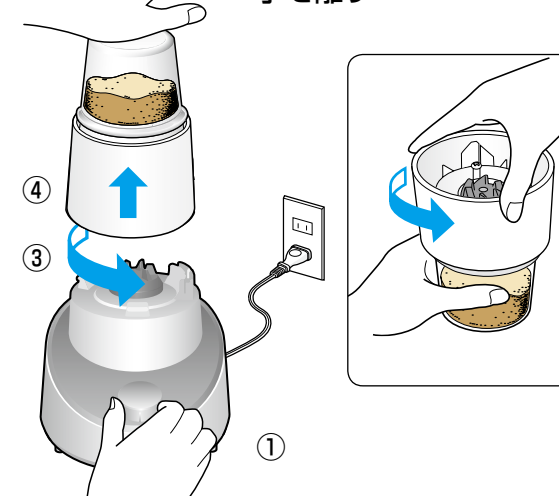
●ピーナツなど油分の出るもの
●昆布

お願い

●各メニューの１回に粉砕できる量を守る。
●連続して使うときは１分ごとに、２分以上休ませる。
（故障の原因になります。）
●空運転をしない。
（故障の原因になります。）
●スイッチを「切」にし、完全に回転が止まるまでミルコップから手を離さない。
（回転部が動いているため、けがの原因になったり、ゴムが摩耗します。）
●乾物類の粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意する。
●ミルパッキンの溝に粉などが入ったまま使わない。
（パッキンが外れやすくなります。）
●ミルコップは冷凍庫に入れない。
（コップにひび割れができたり、ふたが劣化します。）

ゴム

粉砕する

1 ミルコップに材料を入れ
ミルコップ台を締めて本体にセットする

③▲▼マークを
合わせて置く

④止まるところ
まで回す

2 電源プラグを差し込み
ミルコップを押さえながらスイッチを「高速」に合わす

※回転中はぐらつかないようにしっかりと押さえる。

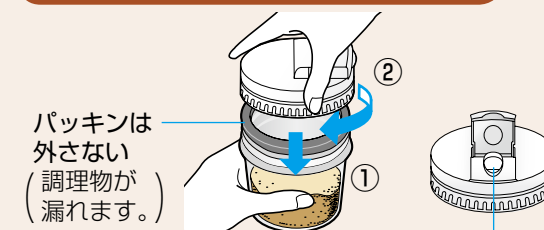
3 スイッチを「切」にし
調理物を取り出す

使用後は 電源プラグを抜く

異常音や振動が大きいとき

●スイッチを「切」にし、材料を減らす。

運転が止まったとき

●スイッチを「切」にし、材料を半分に減らす。
（「モーターの保護装置について」P.33）

ミルコップふたを取り付けるとき

●とろみのあるものに使用すると、注ぎ口から出ないことがあります。
●ミルコップを逆さにしたり斜めにすると、注ぎ口から調理物が漏れます。

ドライメニュー

各１回量　●必ず記載量以下で作る。

乾燥わかめ

1cm長さに切り

「高速」で10～60秒粉砕

（5～10g）

ヨードが豊富で、体温の低下を防ぎます。
煮干し、青のりと混ぜてふりかけやお茶漬けに。

いり白ごま

「高速」で5～10秒粉砕

（10～20g）

鉄分が豊富です。
貧血気味の方に。
白あえやおひたしに。

いり黒ごま

「高速」で5～10秒粉砕

（10～20g）

鉄分が豊富です。
貧血気味の方に。
おひたしやジュースに。

いり大豆（きな粉）

「高速」で30～60秒粉砕

（5～50g）

「畑の肉」とも呼ばれ、良質なたんぱく質が豊富です。
きな粉もち、おはぎなどの和菓子に。

煮干し

頭と腹わたを取り除く
（大きいものは半分に切る）

だし　「高速」で30～60秒粉砕
ふりかけ　「高速」で10～30秒粉砕

（5～30g）

骨をつくるカルシウムが豊富です。
みそ汁のだし、ふりかけに。

玄米・発芽玄米

「高速」で30～60秒粉砕

（5～20g）

精白米よりビタミンB1が豊富です。
スープに。

乾燥わかめ・いり白ごまを使って

じゃこカレーふりかけ（1回分）

- ちりめんじゃこ…… 10g
- 乾燥わかめ ………… 5g
- いり白ごま…… 大さじ1
- 砂糖 ………… 小さじ1
- カレー粉 …… 小さじ½

下ごしらえ

●ちりめんじゃこはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
●乾燥わかめは1cmの長さに切る。

すべての材料を「高速」で10～20秒粉砕

えびふりかけ（1回分）

- ちりめんじゃこ…… 10g
- 桜えび…………………5g
- 乾燥わかめ……………5g
- いり白ごま・青のり …………… 各大さじ1

下ごしらえ

●ちりめんじゃこ、桜えびはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
●乾燥わかめは1cmの長さに切る。

すべての材料を「高速」で10～20秒粉砕

いり大豆（きな粉）を使って

877kcal

豆乳羹（かん）

（15cm×20cmの角型1個分）
●エネルギー（カロリー）は角型1個分の目安。

- いり大豆…………… 適量
- 粉ゼラチン ……… 10g
- 水………………… 70ml
- 豆乳……………… 300ml
- 生クリーム……… 100ml
- 黒みつ……………… 適量

いり大豆を「高速」で30～60秒粉砕

調理

①粉ゼラチンに水を加えて煮溶かす。
②豆乳、生クリーム、①をよく混ぜ合わせる。
③②を型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
④切れ目を入れ、スプーンですくい分ける。
⑤黒みつときな粉をかける。

玄米を使って

73kcal

玄米スープ

（3～4人分）
●エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

- 玄米（または発芽玄米） ………………… 20g
- 牛乳……………… 300ml
- A　スープ……… 200ml（固形スープ1個を湯で溶く）
- 塩・こしょう…… 各少々

玄米を「高速」で30～60秒粉砕

調理

①なべに洗った玄米、牛乳、Aを加えて煮立てる。
②塩・こしょうを加えて味を調える。

牛乳の代わりに豆乳を使うと、ミネラルが豊富なスープになります。
（牛乳が苦手な方にもおすすめです。）

ウェットメニュー

各１回量

- ●必ず記載量以下で作る。
- ●空回りするときは、液体（小さじ１）を加える。
- ●ごまなどがミルコップの内側に付いたときは、いったんスイッチを切り、ミルを本体から外して上下に振る。
- ●エネルギー（カロリー）は１回分の目安。

マヨネーズ

1,182kcal

卵……1個
酢……大さじ1½
砂糖……小さじ½
塩・こしょう・練からし……各少々
サラダ油……100～130ml

①サラダ油大さじ１と他の材料を「高速」で約５秒かくはんし、スイッチを切る。
②残りのサラダ油を大さじ２ずつ３回に分けて加え、「高速」で約15～30秒ずつかくはんする。
※かためにする場合は、さらにサラダ油大さじ１を加えて「高速」で10～20秒かくはんする。（サラダ油を加えすぎると分離します。）

マヨネーズを作るときは、そのつどミルコップ・コップ台の水分・油分を洗ってよくふいてからかくはんしてください。
（水分・油分が残っているとうまくできません。）

チリソース

237kcal

白ねぎ（1cm角に切る）…10g
しょうが…5g　にんにく…½かけ
酒・しょうゆ……各大さじ2
ごま油……小さじ2
赤とうがらし（種を取る）…1本
トマトケチャップ…大さじ4

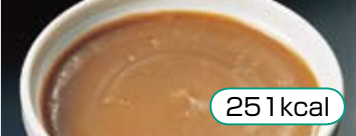
「高速」で約35秒すりつぶす

イタリアンソース

268kcal

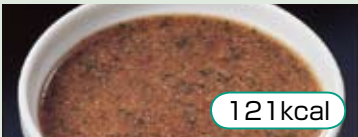
トマト60g・たまねぎ15g・セロリ15g
（それぞれ1cm角に切る）
にんにく（薄く切る）…1枚
オリーブ油……大さじ2
酢……大さじ1
塩・こしょう・砂糖…各少々

「高速」で約25秒すりつぶす

ごまだれ

251kcal

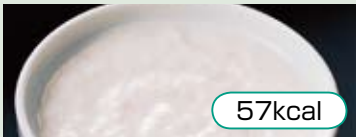
白ごま……大さじ4
しょうゆ……大さじ2
砂糖……大さじ½
みりん……大さじ1
だし汁……大さじ3

「高速」で約25秒すりつぶす

梅じそドレッシング（油なし）

121kcal

梅干し（種を取る）……10g
青じそ……3枚
しょうゆ……大さじ½
酒・みりん……各大さじ1
白ごま……大さじ1
だし汁……大さじ3

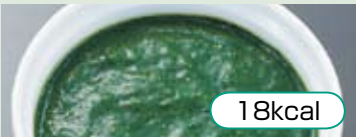
「高速」で約25秒すりつぶす

白身魚のすりつぶし

57kcal

白身魚（切り身）……40g
（煮て、骨と皮を取り除く）
だし汁……大さじ2

「高速」で約25秒すりつぶす

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

ほうれん草ごまあえペースト

18kcal

いり黒ごま……小さじ⅓
A ゆでたほうれん草……40g（1cm長さに切る）
A だし汁……大さじ2

いりごまを「高速」で約2～3秒すりつぶし、Aを加えてさらに約10秒すりつぶす

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

トマトジャム

210kcal

トマト……中1個（100g）
（1cm角に切る）
A 砂糖……50g
A レモン汁……大さじ½

①トマトを「高速」で約２～３秒すりつぶす。
②なべに①を移し、Aを加える。
③かき混ぜながら、お好みのとろみがつくまで弱火で加熱する。

カナッペ

（3～4人分）
●エネルギー（カロリー）は１人分の目安。

212kcal

トマトジャム……適量
フランスパン……8切れ
A チーズ……適量
A きゅうり……¼本
A パセリ……適宜

下ごしらえ
●きゅうりは輪切りにする。

仕上げ
●トマトジャムを塗ったフランスパンにAをお好みで載せる。

みそだれ

163kcal

青ねぎ……少々
赤みそ……大さじ2
酢・ごま油・みりん…各大さじ1
だし汁……大さじ2

「高速」で約35秒すりつぶす

玄米だんご

（3～4人分）
●エネルギー（カロリー）は１人分の目安。

85kcal

みそだれ……適量
玄米ごはん……200g

下ごしらえ
●ごはんを温かいうちにつぶし、だんごに丸める。
●ハケなどで、みそだれをまんべんなく塗る。

調理
●焦がさないように、オーブントースターなどで焼く。

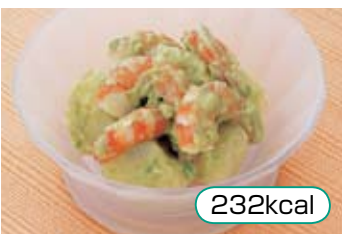
アボカドペースト

217kcal

アボカド……½個（70g）
（種を取って、皮をむき、1cm角に切る。）
卵……中1個
薄口しょうゆ……大さじ½
レモン汁……大さじ½

「高速」で約2～3秒すりつぶす

えびのサラダ

（3～4人分）
●エネルギー（カロリー）は１人分の目安。

232kcal

アボカドペースト…1回分
えび……12尾
じゃがいも…小2個（200g）

下ごしらえ
●えびは皮をむき、背わたを取る。
●じゃがいもは皮をむき、ひと口サイズに切る。

調理
●えびとじゃがいもはそれぞれ塩ゆでする。
●よく冷まし、アボカドペーストと混ぜ合わせる。

（アボカドペーストは色が変わりやすいので、食べる直前に作る。）

お茶ミルを使う

●お茶の葉以外には使えません。

粉砕時間の目安（各１回量）

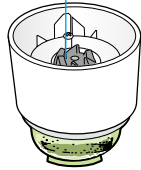
「高速」で粉砕

煎　　茶	5〜20ｇ	60秒
玉　　露	5〜20ｇ	60秒
ほうじ茶	2〜10ｇ	40〜60秒
番　　茶	1〜　5ｇ	40〜60秒

●茎の多いものは茎を取り除く。
（茎が混ざっているとうまく粉砕できないことがあります。）

お願い

●１回に粉砕できる量を守る。（左表）
●連続して使うときは１分ごとに、２分以上休ませる。
（故障の原因になります。）
●空運転をしない。
（故障の原因になります。）
●スイッチを「切」にし、完全に回転が止まるまでお茶ミルコップから手を離さない。
（回転部が動いているため、けがの原因になったり、ゴムが摩耗します。）

●粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意する。
●パッキンは使わない。
（故障の原因になります。）

粉末茶を使って

●お茶の葉はお好みに応じてお選びください。

粉末ティー
（１人分）
湯飲みに粉末茶（小さじ½）を入れ、お湯（150ml）を注ぎ、よくかき混ぜる。

フライ・天ぷらの衣
パン粉または天ぷら粉１カップに対し、粉末茶（大さじ１〜2）を加える。

チャーハン・焼きそば
材料１人分に対し、粉末茶（小さじ½）を加え混ぜる。

グリーンオーレ
（１人分）
牛乳（200ml）に粉末茶（小さじ½）を入れ、よくかき混ぜる。

天ぷらの緑茶塩
小さめの器に粉末茶・塩（各同量）を入れ、よく混ぜる。
※天ぷらに付けていただきます。

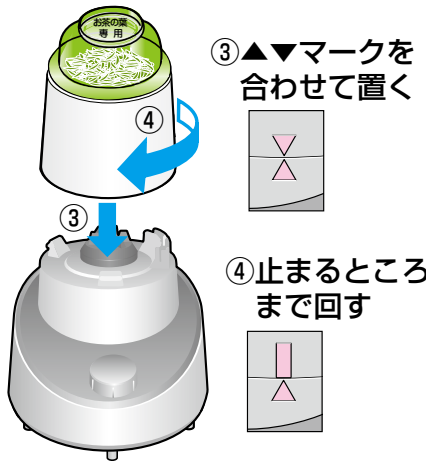
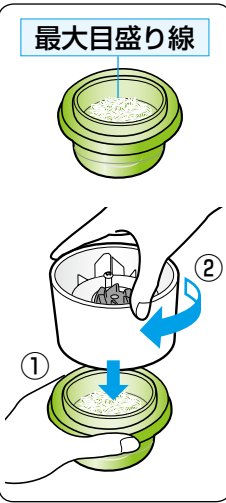
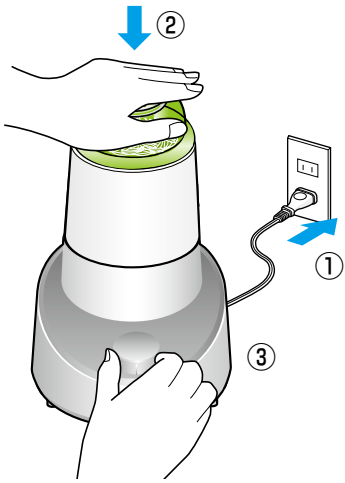
アイスクリーム・ヨーグルト
混ぜたり、トッピングとして上にかける。

ドリンクにした場合、湯飲みやグラスの底に少量の粉末が沈澱しますが、栄養素の一部ですので残さずにお召し上がりください。

お茶漬け
（１人分）
粉末茶（小さじ¼）をふりかけ、熱いお湯を注ぐ。

お菓子
（P.30）
生地に混ぜて焼き上げる。
※煎茶または玉露を使う。

粉砕する

1 お茶ミルコップにお茶を入れ
ミルコップ台を締めて本体にセットする

2 電源プラグを差し込み
お茶ミルコップを押さえながら、スイッチを「高速」に合わせる

●回転中はぐらつかないようにしっかりと押さえる。

3 スイッチを「切」にし
調理物を取り出す

使用後は 電源プラグを抜く

さらに細かくしたいとき
●２分以上休ませて、再度粉砕する。

異常音や振動が大きいとき
●スイッチを「切」にし、材料を減らす。

運転が止まったとき
●スイッチを「切」にし、材料を半分に減らす。
（「モーターの保護装置について」P.33）

粉末茶を使ったお菓子

直径約3cm・35～40個分

- 必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- お手持ちのオーブンによって温度が異なるため、様子を見ながら焼く。
- エネルギー（カロリー）は１個分の目安。

緑茶入りクッキー

無塩バター（室温に戻す）	100g
砂糖	80g
卵（室温に戻す）	M寸１個
薄力粉（ふるっておく）	200g
粉末茶（煎茶または玉露）	大さじ１（7g）

1. 生地作り

- ボールにバターを入れて泡立て器などでクリーム状になるまで練り、砂糖を２～３回に分けて加え、白っぽいクリーム状になるまでよく混ぜ合わせる。
- 溶いた卵を少しずつ加え、さらによく混ぜ合わせる。
- 薄力粉を入れ、粘りを出さないようにゴムべらで粉の残りがなくなるまでサックリと混ぜる。
- 生地の半量に粉末茶を混ぜ、二色の生地を作る。
- 好みの型にする。

市松模様

①二色の生地をそれぞれ角棒状にし、冷やし固める。

②それぞれ縦４つに切る。

③２本ずつ組み合わせる。

④約5mm厚さに切る。

うず巻き

約5mm厚さの正方形に伸ばした二色の生地を重ねて巻き、約5mm厚さに切る。

2. 予熱したオーブンで焼く（170℃で10～15分）

直径約20cm・8～12枚分

- 必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- エネルギー（カロリー）は１枚分の目安。

緑茶入りクレープ

	薄力粉（ふるっておく）	100g
	粉末茶（煎茶または玉露）	大さじ１（7g）
A	卵（溶いておく）	M寸２個
A	砂糖	大さじ１
A	サラダ油	大さじ１
	牛乳（温める）	300ml
	バニラエッセンス	少々
	バター	適量
	ゆで小豆・栗の甘露煮など	各適量

1. 下準備

- 薄力粉に粉末茶を混ぜておく。

2. 生地作り

- ボールに１とAを入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- 牛乳を少しずつ加えてだまのないように混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加え、30分以上寝かせる。

3. 焼く

- 中火で熱したフライパン（またはホットプレート）にバターを少量溶かし、生地を玉じゃくしの７分目くらいにとって薄く均一に広げ、両面を焼く。
- 焼き上がったら冷まし、お好みでゆで小豆、栗の甘露煮などを包む。

お手入れ

お手入れするときは

- **電源プラグを抜き、カッターの取り扱いに注意して行う**
- **薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う**
  ※ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない。（表面を傷付けます。）
- **40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない**
  （樹脂部品が変形したり、ミキサーコップが割れる原因になります。）

収納するときは

- **ミキサーコップにはミキサーカッターを取り付けて収納する**
  ※けがを防ぐため。
- **充分に乾燥させ、ふたを開けて収納する**
  ※パッキンの臭い移りが軽減されます。

ミキサー・ミル・お茶ミルコップ

取り外してスポンジと付属のブラシで洗う

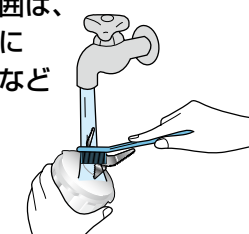
樹脂部品の変色について

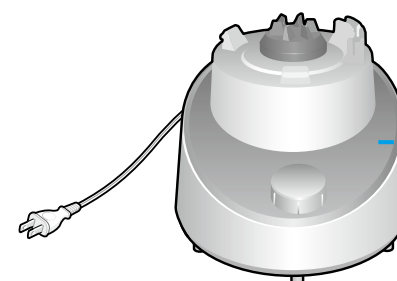
コップふた・ミルコップ台などの樹脂部品は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色します。スポンジで洗っても完全には取れませんが、実用上差し支えありません。
使用後は早めに手入れすると、比較的よく取れます。

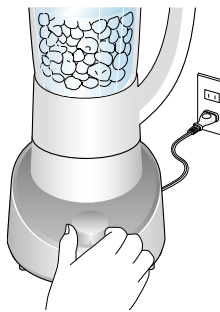
お茶の葉専用

パッキン　外して洗う

カッター

カッターとその周囲は、手を切らないように注意して、ブラシなどで洗う

本体

よく絞ったふきんでふく

故障かな？

故障ではありません。
お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここが原因	直し方
ミキサー	空回りする	氷が多すぎませんか？（シェイク・フローズンドリンク・スムージーなどの氷の量が多いもの）	①いったんスイッチを「切」にし、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。②へらなどでかき混ぜ、本体に載せてもう一度「高速」または「低速」に合わす。直らないときは材料を減らす。
ミキサー・ミル・お茶ミル	スイッチを入れても運転しない	本体にミキサーコップやミルコップ台が正しくセットされていますか？	ミキサーコップ（またはミルコップ台）と本体の▼▲マークを合わせて置き、ミキサーコップ（またはミルコップ台）を止まるところまで回してセットする。
		コップふたが確実にセットされていますか？	確実にセットする。（P.8）
		電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
		材料が引っ掛かっていませんか？	材料を全部取り出して入れ直す。
	使用中に運転が止まる	モーター保護装置が働いていませんか？ ●禁止材料を入れている ●材料が多すぎる ●材料がかたい（かき氷など） ●異常音や振動が大きい	「モーターの保護装置について」に従って直す。（P.33） 禁止材料を入れている場合は禁止材料を取り除く。
	調理物が漏れる	ミキサーカッター、スイートバー、ミルコップの締め付けが緩んでいませんか？	ミキサーカッター、スイートバー、ミルコップをしっかり締め付ける。
		パッキンは付いていますか？（ミキサーコップ・ミルコップ使用時）	パッキンを正しく付ける。

●運転中、「ピー」という音がすることがありますが異常ではありません。

モーターの保護装置について

モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。
次のようにして直してください。

1 スイッチを「切」に合わす

2 材料を半分に減らす

●かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

3 スイッチを「高速」または「低速」に合わす

●回らないときは、ミキサー（またはミルコップ台）コップをセットし直して、もう一度「切→高速」を行う。

※上記の処理をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

消耗部品の購入について

販売店でお買い求めいただけます。　［税込・2009年2月現在］

部品名	部品番号	希望小売価格
ミキサーパッキン	AVE28-200	315円（税抜き300円）
ミルパッキン	AMX205-070	315円（税抜き300円）

パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。

CLUB Panasonic Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

保証とアフターサービス（よく　お読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
- **修理は**
  サービス会社･販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使いかた・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

（ただし、ミキサーパッキン･ミルパッキンは、消耗部品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。）

■ 補修用性能部品の保有期間　6 年

当社は、このファイバーミキサーの補修用性能部品を、製造打ち切り後６年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（P.32）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料･部品代などで構成されています。
  技術料 は、診断･故障個所の修理および部品交換･調整･修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製　品　名	ファイバーミキサー
品　　番	MX－X108
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは　365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は…　06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9700
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市玉鉾2丁目266番地	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。　1108

仕様

		ミキサー使用時		ミル使用時	お茶ミル使用時
			(スイートバー使用)		
電　源		交流　100 V　50／60 Hz 共用			
消費電力		240 W	—	—	—
定格時間		連続 (4分間運転、2分間停止の繰り返し)	連続 (2分間運転、4分間停止の繰り返し)	連続 (1分間運転、2分間停止の繰り返し)	連続 (1分間運転、2分間停止の繰り返し)
回転数		低速：　7,400回／分 高速：10,000回／分 (1,000 ml水負荷時)	—	—	—
定格容量		1,000 ml	300 ml (アイスクリームの場合)	●ドライメニュー　50 g (いり大豆の場合) ●ウェットメニュー 約200ml (ミルコップ⅔)	●お茶　20 g (煎茶の場合)
コード長さ		1.0 m			
大きさ(約)	幅	20.3 cm		16.3 cm	16.3 cm
	奥行	21.4 cm		21.4 cm	21.4 cm
	高さ	36.7 cm		26.4 cm	23.0 cm
質　量(約)		2.9 kg	2.9 kg	1.9 kg	1.6 kg

愛情点検　長年ご使用のファイバーミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり､触れると通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常な回転音がする。
- ミキサーコップ・ミルコップ・お茶ミルコップにひび割れなどができた。

▶

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販　売　店　名
品　番	MX－X108	☎（　　）　－

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地

VZ50-200
S0209Y0